



20
17

Een gelukkig
en voorspoedig
nieuwjaar



Wordt wild ook gecontroleerd?

Groepsaankopen: vervolg en slot

Vogelgriep in Europa en raadgevingen voor particulieren

Gemeenschappelijke koelkast

03

Groepsaankopen: vervolg en slot

04

Wordt wild ook gecontroleerd?

08

Recente gevallen van vogelgriep in Europa

10

Voedselveilig feesten

11

Gemeenschappelijke koelkast

12

Vraag van de maand



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

AC-Kruidtuin - Food Safety Center
Kruidtuinlaan 55 - 1000 Brussel

Verantwoordelijke uitgever

Herman Diricks

Abonnementen

Een abonnement op de nieuwsbrief is gratis.
Surf naar www.favv.be - publicaties - nieuwsbrieven

Werken mee aan dit nummer

Lieve Busschots, Jean-Sébastien Walhin, Jan Germonpré, Tatiana Giltay, Katlijn Heymans, Daisy Huleu, Marie-Claire Tennstedt, Dorine Van Geert, Alison Magits, Gert Van Kerckhove, Phillipe Houdart, Vincent Helbo, Emmanuelle Moons, Vertaaldienst FAVV

Copyrights

Artikelen mogen worden overgenomen mits bronvermelding.
Voor overname van beeldmateriaal: contacteer ons.
Voor reacties kan u terecht bij de communicatiedienst.

www.favv.be

Het overleg tussen het FAVV en vertegenwoordigers van de gezamenlijke aankoopgroepen werd dit najaar voortgezet.



Groepsaankopen: vervolg en slot

Wat vooraf ging...

Door gezamenlijke aankoopgroepen kunnen consumenten die lid zijn van zo een groep rechtstreeks bij één of meerdere lokale producenten levensmiddelen bestellen en deze bestelling afhalen op een afgesproken plaats, het afhaalpunt. Dit kan een lokaal zijn in de woning van een particulier, lid van de groep, een opslagplaats die daarvoor ter beschikking wordt gesteld of zelfs het voertuig dat wordt gebruikt om de bestellingen bij de producenten te gaan ophalen. Enkele aankoopgroepen hebben het Voedselagentschap gevraagd om zijn standpunt over hun activiteiten te verduidelijken: in welke gevallen zal het FAVV controles uitvoeren, welke activiteiten mogen deze groepen in de praktijk uitvoeren, moeten ze een specifiek wettelijk statuut hebben, moeten ze een registratieaanvraag indienen, enz.?

Het FAVV heeft enkele bezoeken uitgevoerd op het terrein om een beter zicht te hebben op de activiteiten van deze groepen en om derhalve hun vragen zo goed mogelijk te kunnen beantwoorden.

Daarop vonden dit najaar verschillende vergaderingen plaats. Alle betrokkenen rond de tafel hebben een akkoord bereikt over het principe en op de website van het Agentschap zal een einddocument worden gepubliceerd waarin de visie van het FAVV duidelijk wordt uiteengezet. Deze "omzendbrief", wil de betrokken ondernemingen en personen helpen een duidelijk inzicht te krijgen in de wettelijke bepalingen die van toepassing zijn op hun activiteit.



Resultaat

De conclusie is duidelijk: aankoopgroepen die geen enkele winst maken en waarbij de aansprakelijkheid binnen de groep duidelijk is afgelijnd, moeten zich niet registreren bij het FAVV. De groep kan dus functioneren zonder rechtstreeks toezicht van het Agentschap. Er mag echter geen enkele verwerking van levensmiddelen plaatsvinden. De aankoopgroep mag dus bijvoorbeeld geen quiche of hartige pannenkoeken op basis van groenten, spek, eieren en melk bereiden. Quiches of pannenkoeken mogen daarentegen wel worden besteld bij de producent en door één of meerdere leden van de groep worden geleverd. Een lid van de aankoopgroep mag echter wel bijvoorbeeld een grote worst die bij de slager werd aangekocht in plakjes snijden en verpakken. Zo mag ook een bol kaas in kleinere stukken worden verdeeld en opnieuw verpakt en mag de inhoud van een melkkruik over verschillende kleinere flessen worden verdeeld. Deze activiteiten moeten natuurlijk uitgevoerd worden met inachtneming van de elementaire hygiëneregels om de voedselveiligheid te garanderen.

Aanbevelingen ter zake zullen beschikbaar zijn in voornoemde omzendbrief (zie <http://www.favv.be/levensmiddelen/omzendingbrieven/>) en in een specifieke brochure (zie <http://www.favv.be/consumenten/publicaties/>).

Tot slot moet worden opgemerkt dat wanneer een consument die lid is van een groep vindt dat een product dat hem via de groep werd geleverd, problemen oplevert inzake voedselveiligheid hij het Agentschap kan contacteren om de goede praktijken te laten controleren.

Hoe kan u ons bereiken in het geval van een klacht? Via telefoon op het nummer 0800/13 550 of per email meldpunt@favv.be ■





Wordt wild ook gecontroleerd?

Vlees van vrij wild heeft een bijzondere smaak. Maar kunnen we het veilig consumeren? Wilde dieren kunnen, net zoals gekweekte dieren, ziek worden of besmet zijn met parasieten. Consumptie van het vlees kan dus soms gezondheidsrisico's inhouden. Om deze risico's te beheersen werden reglementeringen ingevoerd en controles om de naleving ervan te verzekeren, met als uiteindelijk doel steeds de bescherming van de gezondheid van de consument.

De mens heeft sinds oudsher gejaagd. Wild was trouwens zijn eerste bron van voedsel. Pas na de opkomst van de veeteelt en de "beschaving" werd wild een "luxeproduct"...

De jacht is een heuse sport geworden, met eigen wetten en regels. De bevoegdheid hierover ligt bij de Gewesten. Er mag enkel op bepaalde wildsoorten gejaagd worden en dan nog enkel gedurende bepaalde periodes; over het algemeen van oktober tot januari. Elk jaar publiceren de gewestelijke overheden per diersoort de toegelaten jachtperiodes.



Door wie wordt wild gecontroleerd?

De eerste persoon die het dier kan onderzoeken is de jager zelf. Observatie van het dier voor en na het geschoten is kan nuttige informatie geven over de gezondheidstoestand ervan. Daarom eist de overheid dat wie op vrij wild jaagt om het in de handel te brengen voor menselijke consumptie, voldoende kennis heeft van de ziekten waaraan het onderhevig kan zijn en ook van de productie en het hanteren van wild en het vlees ervan. Zo moeten ze in staat zijn om elk gezondheidsrisico te identificeren. Niet alle jagers moeten echter over deze kennis beschikken. Het volstaat dat ten minste één jager in het jachtgezelschap een opleiding gevolgd heeft die onder toezicht van het FAVV door de professionele jachtverenigingen georganiseerd wordt. Jagers die deze opleiding hebben gevolgd en geslaagd zijn voor een test mogen een eerste onderzoek van het gedode dier ter plaatse uitvoeren. De resultaten van dit onderzoek worden genoteerd in een officiële verklaring die het wild begeleidt tot in het erkende wildbewerkingsbedrijf.

Voor het wild in de handel komt moet het immers naar een erkend wildbewerkingsbedrijf gebracht worden voor een grondig gezondheidsonderzoek door een officiële dierenarts. Indien het om everzwijnen gaat worden analyses uitgevoerd naar de aanwezigheid van trichinen. Als het wild dit onderzoek met succes doorstaat krijgt het een keurmerk of identificatiemerkteken naargelang het om grof of klein wild gaat.

Onder bepaalde voorwaarden kan de jager het wild dat hij zelf tijdens de jacht gedood heeft ook rechtstreeks aan de eindconsument leveren zonder tussenkomst van een wildbewerkingsinrichting. Het aantal stuks wild dat hij aan een consument kan leveren is in dat geval beperkt en de consumptie ervan mag enkel gebeuren binnen het gezin van deze consument. Bovendien mag tijdens het initieel onderzoek geen enkele anomalie vastgesteld worden en dit moet blijken uit de begeleidende verklaring opgemaakt door de jager. Indien het om een everzwijn gaat moet de jager zelf een bemonstering uitvoeren om er zeker van te zijn dat er geen trichinen aanwezig zijn en moet hij het resultaat aan de consument meedelen.

Wordt ingevoerd wild ook gecontroleerd ?

Ingevoerd wild moet aan dezelfde normen voldoen als Belgische producten, ongeacht de herkomst ervan. Dit geldt zowel voor vrij als voor gekweekt wild.

Dezelfde Europese reglementering is van toepassing in alle Lidstaten. Producten kunnen dus vrij verhandeld worden als de inrichtingen van waaruit ze komen over een erkenning beschikken in hun land van oorsprong.

Producten die afkomstig zijn van niet EG-landen moeten begeleid worden door een gezondheidscertificaat afgeleverd door de bevoegde diensten van het land van herkomst en worden steekproefsgewijs onderworpen aan een keuring aan de buitengrenzen van de EU.

In de handel moet vlees van wild uiteraard geëtiketteerd zijn, maar de oorsprong moet niet vermeld worden, in tegenstelling tot bijvoorbeeld voor rund-, schapen- of geitenvlees.



Trichine, een gevaar voor de volksgezondheid?

Trichine of Trichinella is een microscopisch kleine parasitaire worm die bij de mens verantwoordelijk is voor trichinose, een ziekte die zeer ernstig kan zijn en de dood tot gevolg kan hebben.

In Europa bestaan er verschillende soorten trichinen die zoogdieren kunnen besmetten die als huisdier worden gehouden (hoofdzakelijk varkens en paarden), maar ook wilde zoogdieren (everzwijnen, beren, ...), zonder dat er enig ziekteverschijnsel merkbaar is. De volwassen wormen leven in de dunne darm van hun gastheer en doorboren de darmwand om hun larven af te werpen. Die larven kapselen zich dan in de spieren in, waar ze gedurende jaren kunnen overleven. Door consumptie van besmet spierweefsel kunnen trichinen van de ene gastheer op de andere overgaan.

De mens ontwikkelt de ziekte wanneer hij vlees consumeert van een dier dat drager is van trichinen. De ziekteverschijnselen zijn niet enkel toe te schrijven aan de aanwezigheid van de worm in het organisme van de zieke, maar ook aan de allergische reacties die daardoor worden uitgelokt. De eerste tekenen zijn darmklachten, zoals buikkrampen of diarree, gevolgd door spierpijn, hoofdpijn, koorts, vermoeidheid, oedemen,.... Bij een geringe besmetting kunnen de ziekteverschijnselen worden verward met een griepige toestand. Maar een ernstige besmetting en hevige allergische reacties kunnen leiden tot de dood.

Aangezien de besmetting bij de mens verbonden is met de consumptie van besmet vlees, voorziet de Europese reglementering dat een analyse op trichine wordt verricht op een stukje spier afgenomen van alle karkassen van varkens, paarden of everzwijnen die in de handel gebracht worden. Door dit beleid van systematische controle is de ziekte in Europa heel zeldzaam geworden. Bovendien heeft men in België sinds tientallen jaren geen trichinen meer gevonden in varkenskarkassen, waardoor de Europese Unie aan ons land het statuut van heeft toegekend van "gebied met verwaarloosbaar risico op trichinen bij gedomesticeerde varkens". Dit houdt in dat België vrijgesteld is van de uitvoering van analyses op trichinen op alle varkenskarkassen. Enkel de karkassen van varkens die niet afkomstig zijn van inrichtingen die gecontroleerde huisvestingsomstandigheden toepassen (bijvoorbeeld varkensfokkerijen in open lucht) worden nog aan een systematisch onderzoek in het slachthuis onderworpen.

Wanneer gevallen van trichinose in Europa worden vastgesteld, is dit meestal te wijten aan de consumptie van everzwijnen door jagers die geen onderzoek naar trichinen hebben laten uitvoeren op het wild dat zij hebben gedood of nog door vlees van paarden of everzwijnen dat in de handel werd gebracht en, in strijd met de wettelijke voorschriften, niet onderworpen werd aan een onderzoek in het slachthuis of de wildverwerkingsinrichting.

In 2014 werden in de provincies Limburg en Antwerpen verschillende consumenten ziek na het consumeren van everzwijn in een restaurant en een aantal van hen werd in het ziekenhuis opgenomen. Het vlees was afkomstig van Spanje, waar de controleprocedures niet in acht werden genomen. Zodra het probleem werd vastgesteld, heeft het FAVV de situatie onderzocht en dank zij de traceerbaarheidsgegevens konden alle restaurants die dit besmet vlees hadden ontvangen verwittigd worden en kon verdere consumptie ervan worden vermeden.

Aangezien trichinen niet bestand zijn tegen temperaturen hoger dan 55°C, wordt aangeraden om vlees van everzwijn tot in de kern te laten bakken en nooit roze te consumeren.



Vlees van wild... en hagel

Bij consumptie van vlees van wild is waakzaamheid geboden aangezien het hagel kan bevatten. Hagel in vlees afkomstig van de jacht kan een risico inhouden voor de tanden bij het kauwen. Hagel bevat echter ook lood, waarvan men soms sporen in het vlees kan terugvinden (omdat het hele hagelkorrels bevat of omdat een of meerdere hagelkorrels het vlees doorboorden). Dit lood vormt echter meestal geen reëel risico aangezien over het algemeen vlees van wild slechts af en toe geconsumeerd wordt. Regelmatige consumptie wordt daarentegen afgeraden, vooral aan kinderen en ouderen, in het bijzonder in families van jagers waar wild regelmatig op het menu staat.

Tot besluit...

Vlees van wild dat in de handel beschikbaar is kan probleemloos worden gegeten. Als u bij een jager wild koopt waarop hijzelf gejaagd heeft, vergewis u dan dat het een behoorlijke controle ondergaan heeft. ■



Recente gevallen van vogelgriep in Europa (virusstam H5N8)

Einde oktober is het vogelgriepvirus van het type H5N8 opnieuw opgedoken in Europa. Dit virus is niet besmettelijk voor de mens en wordt verspreid door trekvogels, in het bijzonder watervogels op weg naar het zuiden. Het virus is zeer pathogeen voor zowel pluimvee als verschillende soorten wilde vogels. Een groot aantal haarden werd vastgesteld in landen zoals Hongarije, Polen, Oostenrijk, Zwitserland, Kroatië en Servië, maar ook dichterbij ons in Nederland, Duitsland, Frankrijk en het Verenigd Koninkrijk. **Bij ons werd tot op heden geen enkel geval gesignaleerd**, maar om te vermijden dat het virus ons grondgebied binnenkomt werden bovenop de voorzorgsmaatregelen die het hele jaar door gelden, extra beschermingsmaatregelen genomen. Hiervan is het ophokken van pluimvee om te voorkomen dat gezonde dieren in contact komen met vogels die drager zijn van het virus –sinds half november verplicht voor professionele pluimveehouderijen- veruit het meest efficiënt. Ook de bioveiligheidsmaatregelen moeten strikt worden nageleefd, zoals de aanwezigheid van een ontsmettingsvoetbad aan de ingangen en uitgangen van elke pluimveestal en het dragen van propere kledij en laarzen.

Het FAVV wijst erop dat het risico op besmetting voor België reëel wordt en vraagt daarom de voorzorgsmaatregelen strikt na te leven.

Enkele raadgevingen voor particulieren

- Ook aan particuliere pluimveehouders wordt aangeraden hun dieren op te hokken. Ze moeten ook binnen worden gevoederd en gedrenkt en er mag hiervoor geen onbehandeld oppervlaktewater worden gebruikt.
- Verzamelingen en markten kunnen plaatsvinden, maar hieraan zijn voorwaarden verbonden.
- Als u verdachte sterfte opmerkt bij wilde vogels, laat het ons dan weten en volg hierbij de instructies op <http://www.favv.be/dierengezondheid/vogelgriep/wildevogels/>.

Het FAVV volgt de situatie op de voet en zal indien nodig de maatregelen aanpassen.

Meer info op <http://www.favv.be/dierengezondheid/vogelgriep/>

Er is geen enkel risico voor de consumenten. Vlees en eieren van pluimvee kunnen in alle veiligheid gegeten worden.

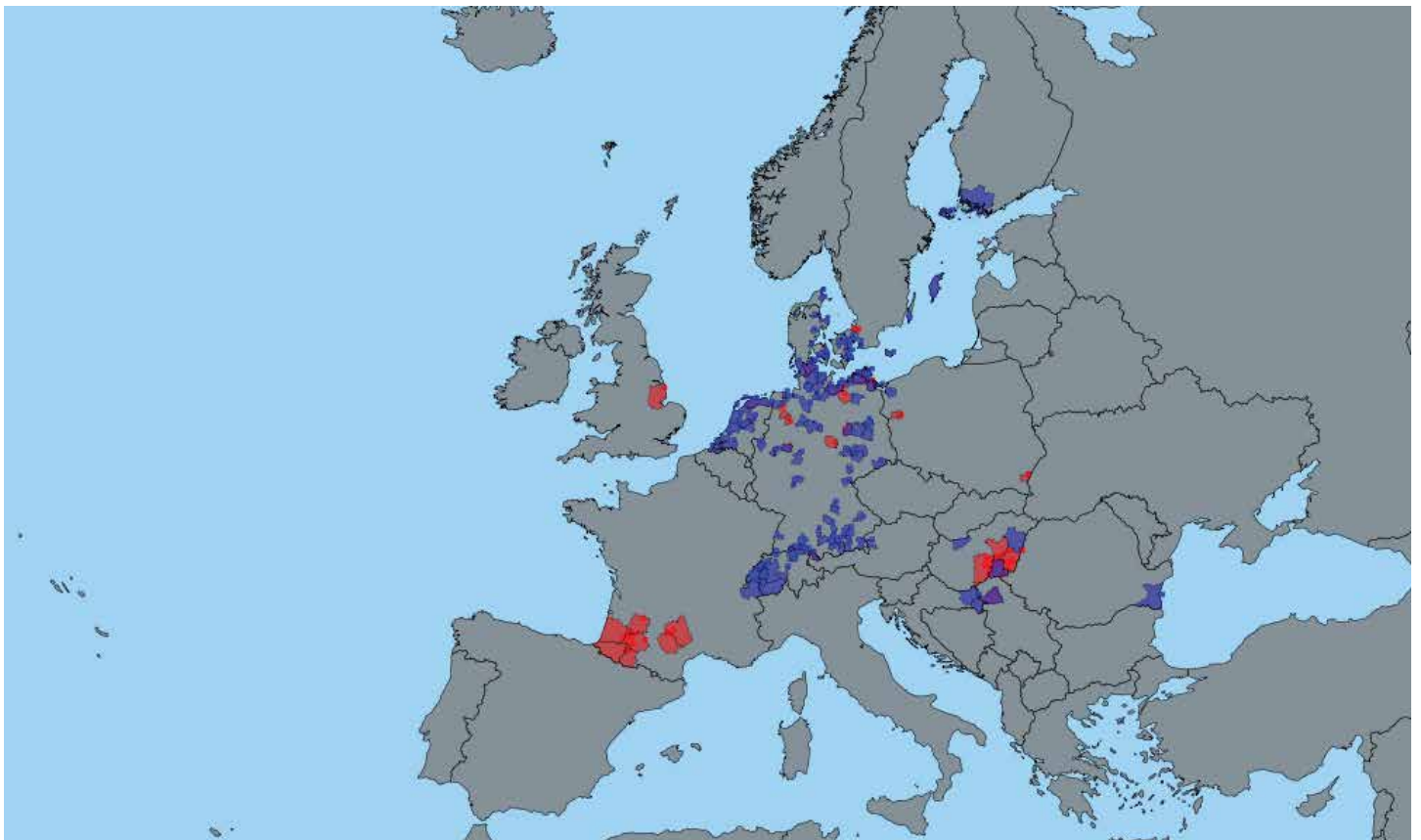


De trekvogelroutes en de detectie van vogelgriephaarden

Wat betreft **wilde vogels** zijn de 3 belangrijkste migratieroutes doorheen Europa richting Afrika besmet:

- de westelijke route volgt de noordelijke en westelijke kustlijn over Polen, Duitsland, Denemarken, Nederland, België, Frankrijk en Spanje;
- de centrale route gaat via Duitsland naar de Alpen en zakt dan verder af via Zwitserland en het oosten van Frankrijk;
- de oostelijke route loopt via Centraal-Europa, de Balkan, Griekenland, Turkije en het Nabije Oosten. ■

Onderstaande kaart geeft de uitbraken weer bij pluimvee (rood) en bij wilde vogels (blauw) op 20 december 2016



Voedselveilig feesten

Binnenkort kunnen we weer met zijn allen de benen onder tafel schuiven om lekker te eten en te feesten. Kerst en Nieuwjaar zijn gekend als dagen waar we even niet op de kilocalorieën letten en genieten van de sfeer onder familie en vrienden. Een lekker buffet, een gevulde kalkoen, een raclettje of fondue en nadien een rijkelijk versierde kerststronk ... lekker!

Om onze gasten te beschermen geven we je enkele tips mee:

Algemene hygiëne:

- Heel belangrijk en een absolute "must": was steeds je handen voor, tijdens en na het bereiden van maaltijden!
- Wees streng op de hygiëne in je keuken, zorg dat al je schotels en bestek zeer proper zijn en gebruik geen plateaus voor het serveren van gebakken vlees waar je voorheen de rauwe stukken hebt op bewaard.

Het eten zelf:

- Zorg dat het eten goed doorbakken is. Voor gerechten die een meer rosé-bereiding vragen laat je het vlees best even rusten (3 minuten voor opdienen) in een oven of warmte toestel op 60°C.

Het opdienen:

- Beter opdienen in kleinere verschillende schotels, zet niet alles in één keer op tafel
- De warme restjes kan je bewaren in een oven (100°C) of koude restjes in de frigo (max. 7°C). Op deze manier geef je bacteriën geen kans en blijft je eten voedselveilig.
- Gebruik warmtetoestellen om het eten op de juiste temperatuur (60°C) te houden bij warme schotels of ijs voor het koelhouden van je koude gerechten.
- Laat het eten nooit langer dan 2 uur op tafel staan.

Restjes:

- Koel of vries restjes in. Vergeet niet dat het eten niet langer dan 2 uur op kamertemperatuur kan blijven.
- Eet de restjes die je bewaard hebt in de frigo op binnen de 2 à 3 dagen. Bereide vis eet je best op binnen 2 dagen. Als je deze gerechten langer wil bewaren kan je ze tot 6 maanden in de diepvriezer bewaren (bij -18°C). Vermeld de datum van invriezen op het etiket.
- Als je de restjes verwerkt in een ander gerecht of opnieuw opwarmt, laat ze dan goed doorwarmen zodat alle bacteriën worden vernietigd. ■

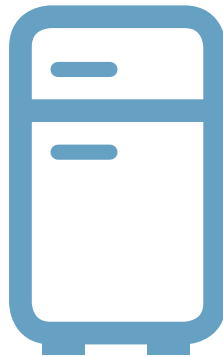
Gemeenschappelijke koelkast



Het FAVV heeft als opdracht te waken over de veiligheid van de voedselketen door alle actieve inrichtingen “van riek tot vork” in België te controleren. Het is de bedoeling de consument te garanderen dat hij de producten op zijn bord kan consumeren zonder enig gevaar voor zijn gezondheid. Naast deze eigenlijke controle-opdracht is het Agentschap zeer actief in het sensibiliseren en opleiden van de operatoren. Tegelijkertijd wenst het ook bepaalde burgerinitiatieven met een gemeenschappelijk belang te helpen en te ondersteunen.

Onlangs nog, zag een nieuwe vorm van sociale hulpverlening het licht : de “gemeenschappelijke koelkast”. Het principe is eenvoudig : een persoon, een vereniging, een groep burgers stellen een koelkast ter beschikking op een plaats die toegankelijk is voor het publiek. Iedereen kan daarin levensmiddelen plaatsen en eender wie kan er uitnemen wat hij wil. Zo kan bijvoorbeeld iedereen die een sandwich, een pak melk of bereide soep wil aanbieden, die in de “openbare” koelkast plaatsen in de hoop dat die gift kwetsbare mensen kan helpen. Meestal wordt voeding geschonken met goede bedoelingen door mensen van goede wil, die verantwoordelijk en voorzichtig zijn.

Als een burgerinitiatief voldoende garanties biedt voor de voedselveiligheid, dan ondersteunt het FAVV het graag.



In het geval van koelkasten die vrij toegankelijk zijn, is het echter noodzakelijk garanties te hebben zoals deze in verband met het goed beheer van de koelkast, het goed beheer van de levensmiddelen die ofwel in hun oorspronkelijke aankoopvorm in de koelkast geplaatst worden ofwel een bereiding hebben ondergaan. Ook moet er een opvolging zijn van de aan- en afvoer van de voedingsmiddelen zodat vermeden wordt dat van de ter beschikking gestelde producten de uiterste gebruiksdatum overschreden is. Bovendien wijst het feit dat gebruik gemaakt wordt van een koelkast erop dat de betrokken levensmiddelen relatief gevoelig zijn en een korte bewaartermijn hebben.

Voorzichtigheid is dus geboden. Het is soms niet mogelijk te weten door wie, wanneer, waar, hoe dit product bereid, bewaard en vervoerd werd. Het kan mogelijk zijn dat een derde persoon een product in de koelkast plaatst met minder goede bedoelingen. Zijn de mensen die iets uit zo'n koelkast nemen wel in staat de oordelen over hun keuze? Het is soms niet geweten wie garant staat voor de inhoud van de koelkast, voor het goed beheer ervan en tot wie men zich kan richten om een probleem te melden. ■

Hoewel het Agentschap alle mogelijke solidariteitsacties steunt en zich kant tegen voedselverspilling, blijft het voorzichtig en wenst er de aandacht op te trekken dat bij deze initiatieven die meer en meer aan bod komen er toch degelijke en voldoende garanties moeten zijn in het kader van de volksgezondheid.

Meer informatie over de bewaring van voedingsmiddelen is te vinden in de omzendbrief voor voedselbanken en liefdadigheidsverenigingen op <http://www.favv.be/levensmiddelen/omzendbrieven/>

WIST JE DAT...

Antibioticaresistentie: het belang ons allen aan!



We spreken van "Antibioticaresistentie" wanneer bacteriën resistent zijn geworden tegen de werking van antibiotica en dus heel moeilijk te bestrijden zijn. Bij de mens is antibioticaresistentie rechtstreeks gelinkt aan het gebruik van antibiotica in de menselijke geneeskunde. Antibioticaresistentie is echter ook een ongewenst neveneffect van het onoordeelkundig gebruik van antibiotica bij dieren. Het is voornamelijk dit gebruik van antibiotica in de veehouderij die de voortdurende aandacht vergt van het FAVV. Wil u meer weten over wat het FAVV hiervoor precies doet? Neem dan een kijkje op onze website: <http://www.afsca.be/dierlijkeproductie/dieren/diergeneesmiddelen/antibioticaresistentie/>.

En kom hier te weten wat u zelf kan doen:
<http://www.gebruikantibioticacorrect.be/nl> ■



December is ook de maand van de Kerstmarkten. Het FAVV bezoekt in elke provincie enkele kraampjes op een kerstmarkt om na te gaan of de braadworsten, zuurkool of tartiflette alleen maar goede herinneringen zouden nalaten bij de bezoekers... De resultaten van deze controles worden in de loop van het eerste trimester van 2017 bekend gemaakt op de website van het FAVV. We zullen ze ook delen via Facebook en Twitter.

CONSUMENTENVRAAG VAN DE MAAND

Op 6 januari vieren we Driekoningen. Bij deze gelegenheid hoort traditioneel een speciaal gebak: de driekoningentaart! Een taart die bestaat uit amandelcrèmevulling, een bijgeleverde papieren kroon en in de taart verwerken de banketbakkers iets dat er niet direct in thuis hoort: een boon!

Sinds de Oudheid hebben bonen een sterke symboliek omwille van hun embryovorm. Voor velen was de boon dan ook het symbool van de vruchtbaarheid. In de Middeleeuwen zou de boon ook gebruikt zijn als stemmunt door werklidengildes om hun "koning" aan te duiden die de taak kreeg om hen te vertegenwoordigen.

De persoon die "de boon" ontdekt in zijn stuk driekoningentaart mag zich een dag lang koning of koningin noemen en mag de papieren kroon dragen.

Een vraag die rond deze periode veel gesteld wordt aan het Voedselagentschap is of de "boon" in de taart wel voedselveilig is?

De boon moet natuurlijk aan bepaalde voorwaarden voldoen.

- Zo moet ze voldoende groot zijn om gemakkelijk te worden gevonden zonder dat het risico bestaat dat ze wordt ingeslikt.
- Ze mag ook de tanden van de toekomstige koning of koningin niet beschadigen.
- Het materiaal waarvan de boon gemaakt is, mag ook geen bron van besmetting vormen voor de taart.

Indien de boon aan deze voorwaarden voldoet, is het FAVV van mening dat de aanwezigheid van een boon geen reëel risico inhoudt voor de consument. Voorzichtigheid is echter geboden bij het eten van de taart.

Niet iedereen is op de hoogte van deze driekoningentaart-traditie (een buitenlandse toerist bijvoorbeeld), een woordje uitleg van de bakker over dit gebruik kan ervoor zorgen dat ieder risico wordt vermeden. ■



Nieuwsbrief van het Voedselagentschap

Driemaandelijks - december 2016

Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
AC-Kruidtuin - Food Safety Center
Kruidtuinlaan 55 - 1000 Brussel

Afgiftekantoor Brussel X
Erkenning: P910664



PB-PP | B-31278
BELGIE(N) - BELGIQUE